≤2130/A

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22024906

72-995

LA PRATICA DEL DISTILLATORE E CONFETTIERE ITALIANO

OPERA

DI GIOSEFFANTONIO LANDRIANI

IN CUI S'INSEGNA A FAR CONSERVE DI FRUTTI E DI AGRUMI, ED A FORMAR GELATI, MARZAPANI E ROSOLII D'OGNI QUALITA'

Coll' aggiunta di un nuovo metodo facilissimo per fare i rosolii, *ratafià* e per fare l'acqua di Colonia, ec. ec.

Prima edizione Napoletana fatta sull' ultima di Milano.

NAPOLI, 1823.

PRESSO GENNARO MATARAZZO

Col dovuto permesso.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PREFAZIONE

DELL' AUTORE.

Certamente quest' operetta non sarebbe pur di presente comparsa al pubblico, se non l'avesse reputata degna e utile un personaggio assai ragguardevole, ed in queste materie eziandio intelligentissimo, che ebbe la benignità di osservarla prima che io avessi avuto il minimo solletico di pubblicarla. Io conosceva benissimo da gran tempo la nobiltà sì dell'una, che dell'altra di queste arti; sapeva, che s'acquistano l'universale estimazione, quando abbiano buon incontro, e non ignorava, che furono esercitate, e che si coltivano anche oggidì per mero diletto da persone nobilissime. In fatti *Galeno*, *Aristotele*, *Platone* ed *Ippo-*

crate sonosi molte fiate occupati nell' arte di distillare, e di questa si sono alquanto dilettati *Roberto* re di Napoli, *Odoardo* re d' Inghilterra, *Cosimo de' Medici* gran duca di Toscana, *Ercole* ed *Alfonso* duchi di Ferrara con innumerevoli altri grandi. Un altro motivo che mi avrebbe forse trattenuto dall' intraprendere cotesto impegno, era quello di non portare delle legna al bosco, giusta quel detto di Orazio: *In silva ne ligna feras*, credendo io che esser vi potessero molte altre opere di questo genere, sebbene da me sconosciute. Ma essendo stato accertato, che non sì di leggieri possono rinvenirsi libri che trattino di queste materie, allora mi sono dato di buon grado la cura di porre sotto i torchi quelle poche cognizioni, che nel corso dei miei anni ho acquistate o per mezzo degli altrui insegnamenti, o dalle più volte replicate sperienze. Ho avuto particolarmente la mira di scrivere nello stile più semplice e di usar termini triviali per essere da tutti inteso; giacchè la maggior parte di coloro che

dilettansi di queste arti, non hanno gran lumi di letteratura.

Rapporto alle dosi, ciascheduno dovrà regolarsi a suo discernimento e giudizio, essendomi soltanto prefisso di darè una norma attinente ad ogni capo; onde accrescerà o diminuirà la dose degli aromi, dello zucchero, dell' acqua secondo la quantità dello spirito, se farà rosolii; accrescerà o diminuirà la quantità dei frutti, delle mandorle ec. se farà conserve, e la dose del latte, se vorrà far sorbetti.

Il fine ch' io ebbi nell' assumere cotesto impegno fu di condiscendere alle brame di molti dilettanti di queste nobili arti, e di rendere più comuni quegli ammaestramenti che non si possono acquistare tanto facilmente, non ritrovandosi opere di tal natura; e se ve ne sono, gli esemplari sonosi resi tanto rari, che io medesimo, per ricerche che abbia fatto, non ho mai potuto ritrovarne. Mi do pertanto a credere, che se non verrà apprezzata la mia fatica, almeno non sia per esserne condannato il fine.

INDICE.

Prefazione dell' autore pag. III

CAPO I.

In qual modo si purghi e si schiarisca lo zucchero. 1

Cotture diverse che si possono dare allo zucchero purgato.

I. Giulebbe Alla piuma, o Petite lissè. 2
II. Giulebbe Alla Grande lissè. *ivi*
III. Giulebbe Alla Petite perle. 3
IV. Giulebbe Alla Grande perle. *ivi*
V. Giulebbe Alla Grande perle *più ristretto.* *ivi*
VI. Giulebbe Alla gemma. 4
VII. Giulebbe Alla caramella. *ivi*

CAPO II.

Maniera per tirare sorbetti d' ogni qualità. *ivi*
Avvertimento. 5
Per far sorbetti di fiore di latte cotto. 7
Per formar sorbetti con fiore di latte senza farlo cuocere. *ivi*
Per far sorbetti di fiore di latte con mandorle. 8
Per far sorbetti di fiore di latte con rossi d'uova. *ivi*
Per far sorbetti di fiore di latte con caffè. *ivi*
Per far sorbetti di caffè. 9
Per far sorbetti di caffè, e rossi d' uova. *ivi*
Per far sorbetti bianchi di caffè. 10
Per far sorbetti con fiore di latte con cioccolata. *ivi*

Per far sorbetti di sola cioccolata, e rossi d' uova. pag. 11
Per far sorbetti di cioccolata senza rossi d'uova. ivi
Per far sorbetti bianchi di cioccolata. 12
Per far sorbetti di limone. 13
Per far sorbetti di cedrati. ivi
Per far sorbetti di bergamotto. 14
Per far sorbetti di portogalli. ivi
Per far sorbetti di ananasso. ivi
Per far sorbetti d' amarasca cruda. 15
Per far sorbetti di amarasca cotta, o sciroppata. 16
Per far sorbetti di amarasche cotte allo zucchero. ivi
Per far sorbetti bianchi di amarasca. ivi
Per far sorbetti di frambose. 17
Per far sorbetti con conserva di frambose. ivi
Per far sorbetti di frambose cotte. 18
Per far sorbetti bianchi di frambose. ivi
Per far sorbetti di persico. 19
Per far sorbetti di persici cotti. ivi
Per far sorbetti con marmellata di persici. 20
Per far sorbetti bianchi di persico. ivi
Per far sorbetti di fragole. ivi
Per far sorbetti di fragole cotte allo zucchero. 21
Per far sorbetti con marmellata di fragole. ivi
Per far sorbetti bianchi di fragole. ivi
Per far sorbetti di meliache. 22
Per far sorbetti di meliache cotte. ivi
Per far sorbetti con marmellata di meliache. ivi
Per far sorbetti bianchi di meliache. 23
Per far sorbetti d' agresto. ivi
Pezza di levante. ivi

CAPO III.

Come si possono formare dei frutti gelati cogl' indicati sorbetti.

Regola generale. 24
Per formar limoni o portogalli, bergamotti, gelati di bergamotti ec. 25

Per formar cedrati. *pag.* 26
Per formar melaranci, arancini ec. *ivi*
Per formar persici. *ivi*
Per formare o imitare dei tartufi neri. 27
Per imitare tartufi bianchi. *ivi*
Per formare delle castagne arrostite. *ivi*
Per imitare le susine o prugne gialle. *ivi*
Per imitare le prugne rosse. *ivi*
Per formare biscotti, biscottini ed altre paste dolci. 28
Per formare un mellone. *ivi*
Per formare bondiole, salami, salsiccciotti, ec. 29
Per imitare il torrone bianco di Cremona. 30
Per imitare il torrone di cioccolata e mandorle. *ivi*
Per formar torrone di caffè e mandorle. *ivi*
Per imitare i peri. 31
Per imitare una forma di cacio, detta da' Longobardi *Stracchino*. *ivi*
Per formare guglie, obelischi, ec. *ivi*
Per formare tavolette di cioccolata. *ivi*
Per formare una spiga di saggina, o sia melica. *ivi*
Per imitare un cuneo di cacio lodigiano. 32
Per formare una trotta, o qualsivoglia pesce. *ivi*

CAPO IV.

Dei lattimeli gelati.

Per far lattimele gelato con cannella e biscottini. *ivi*
Per far lattimele gelato con bergamotti, limoni, cedrati ec. 33
Per far lattimele gelato con mandorle. *ivi*
Per far lattimele con cioccolata. *ivi*
Per formar lattimele con rossi d'uova. 34

CAPO V.

In cui si tratta delle conserve.

Per far la conserva di amarasca. 35
Avvertenza generale. 36
Per far la conserva di frambose. *ivi*

Per far l' agro di cedro. pag. 36
Per far conserva di ribes. 37
Per far conserve di prugne e di rose selvatiche. ivi
Per far conserva di corniole. 38
Per far conserva di frambose con aceto. ivi

CAPO VI.

La maniera di far orzate e conserve melate.

Per far melata di meliache, di albicocche, di persico, di frambose, di amarasca, di fragole, di ribes, di corniole, di pruni, di rose selvatiche, di peri, di pomi e di qualunque altro frutto. 39
Per far marmellata di pistacchi o di mandorle. 40
Per far marmellata di cedro, di cedrone, o d'altri agrumi. ivi

CAPO VII.

Per sciroppare gli agrumi.

In qual maniera si sciroppino gli agrumi ed altri frutti. 41
Per sciroppare le noci. 42
Per sciroppare persici, peri, pomi, prugne, sorbe ec. ivi
Per sciroppare albicocche, meliache e mandorle verdi. 43
Per sciroppare fagiuoletti, peperoni, cocomeri e melloni alla savoiarda. ivi
Avvertenza. 44

CAPO VIII.

La maniera di tirar sciroppi di cannella, cedronella bergamotti ec. 45
Altra maniera di tirare i suddetti sciroppi. ivi

CAPO IX.

In qual modo si conservino le amarasche, le prugne bianche, i persici ed altri frutti di simile sorta. pag. 46

CAPO X.

La maniera per candire frutti, agrumi ed erbaggi, cioè peri, pomi, sorbe, cedroni, limoni, bergamotti, napolini, sparagi, zucche, melloni ec. 47

CAPO XI.

Maniera, in cui si formano i frutti, ed agrumi alla caramella; cioè amarasche, cerase, uva, castagne arrostite, cedroni, scorze di portogallo, ec. *ivi*

CAPO XII.

La maniera di imitare varii frutti, salame ec. con pasta di marzapani.

Per formare le glandule di persico. 48
Per formare le frambose. 49
Per formare le castagne crude. *ivi*
Per formare le castagne abbrustolite. *ivi*
Per formare le spugnole. 50
Per formare le mandorle e le ulive. *ivi*
Per formare le noci. 51
Per formare il salame crudo. *ivi*
Per formare una bondiola. 52
Per formare salsicciotti. *ivi*

CAPO XIII.

In che modo si fanno i frutti di marzapani alla caramella. 53

CAPO XIV.

Come si faccia lo spirito di vino, con cui si formano i rosolii. *pag.* 53

CAPO XV.

Per far la maraschina di Zara. 54
Per rendere la maraschina chiara e limpida come l' acqua. 55
Per fare la persichina, o sia il rosolio di persici. *ivi*
Per fare rosolio di persichina in un altro modo. 56
Per far rosolio di caffè. 57
Per far rosolio di caffè in altra maniera. *ivi*
Per fare rosolio di cioccolata. 58
Per fare il rosolio di ruta. *ivi*
Per fare rosolio di ginepro. *ivi*
Per fare rosolio di ginepro collo spirito. 59
Per fare rosolio d' anici. *ivi*
Per fare il detto rosolio in altra guisa. 60
Per fare rosolio di cannella. *ivi*
Per far rosolio di cannella in diverso modo. *ivi*
Per fare rosolio di garofani. 61
Per far rosolio di garofani in altra maniera. *ivi*
Altro rosolio di garofani. *ivi*
Per fare rosolio di vainiglia. 62
Per fare rosolio di vainiglia in un' altra foggia. *ivi*
Per fare un altro rosolio di vainiglia. *ivi*
Per fare un *ratafià* di Marsiglia. 63

CAPO XVI. ed ultimo.

Come si possano tutti gl' indicati liquori ridurre a bagno-maria. *ivi*

AGGIUNTA PRIMA.

Metodo nuovissimo e facilissimo per fare i rosolii e *ratafià* finissimi. 64

Rosolio di cioccolatà colorato. pag. 67
Rosolio di cannella. 68
Rosolio di persico. 69
Rosolio di cannella colorato. *ivi*
Rosolio di sedano (*sellero*). 70
Ratafià di persici. 71
Ratafià di cotogni. *ivi*
Ratafià di fiori di cedro. 72
Ratafià di noci verdi. *ivi*
Acqua d' oro. *ivi*

AGGIUNTA SECONDA,

Spirito composto, *detto* Acqua di Colonia.

Preparazione I. 73
Preparazione II. 74
Preparazione III. *ivi*

CAPO I.

In qual modo si purghi e si schiarisca lo zucchero.

Prendete, esempi grazia, due boccali d'acqua naturale, e ponetela in un vaso di terra invetriata, alla quale unirete un bianco d'uovo, che sbatterete ben bene unitamente all'acqua con un mazzettino di bacchettini sin a tanto che siasi formata una quantità di schiuma: mettete di poi la metà di quell'acqua in una bastardella di rame con tre libbre di zucchero, e fatela riscaldare al fuoco. Appena incomincia l'acqua a bollire, vi getterete dentro un terzo dell'acqua fredda sopravanzata; ed andrete levando quella schiuma, che si andrà tratto tratto formando. Finalmente vi aggiugnerete in due altre volte il restante dell'acqua fredda riserbata, seguitando però sempre a levare la schiuma che si andrà sollevando. Quando poi non apparirà più schiuma, prenderete un pannolino attuffato in acqua fresca, lo metterete sopra quel vaso di terra, in cui volete collocare tutto il composto, lo rovescerete, e lo zucchero sarà ottimamente schiarito, e preparato ai vostri bisogni

Cotture diverse che si possono dare allo zucchero purgato.

I. GIULEBBE

Alla *piuma*, o *Petite lissè.*

Si mette al fuoco, e si faccia bollire lo zucchero purgato di maniera, che quell' acqua si ristringa a segno, che toccandola con un cucchiaio, quello rattenga attaccata una gocciola di viscido umore.

Allora lo trarrete dal fuoco e sarà formato il detto giulebbe. Con questo giulebbe si fanno molti sciroppi, sorbetti di amarasca, di fragole ec., come vedremo in appresso.

II. GIULEBBE

Alla *Grande lissè.*

Questo si forma con dare qualche bollo di più al giulebbe alla piuma, e questo sarà allora formato, quando riponendosi dentro un cucchiaio nel medesimo, estraendolo e toccandolo con due dita, a queste si attacca una specie di filo viscoso, il quale però agevolmente si romperà.

III. GIULEBBE

Alla *Petite perle.*

Per dare al giulebbe questa cottura, si dee accrescere qualche bollo alla seconda per restringerlo vie più: così che mettendovi dentro, ed estraendovi il cucchiaio dello sperimento, veggonsi a quello attaccate due goccie di giulebbe, e toccandosi poi colle dita si attacca alquanto alle medesime.

IV. GIULEBBE

Alla *Grande perle.*

Questo riceve un tal nome perchè nel bollire forma l'occhio in guisa di perle rotonde.

V. GIULEBBE

Alla *Grande perle* più ristretto.

Si accrescano alla quarta cottura del giulebbe altri bolli, che ponendovi dentro il cucchiaio, e poscia sostenendolo per aria si formerà un filo lungo col medesimo giulebbe, il quale se si toccherà colle dita, le renderà molto viscide e collegate.

VI. GIULEBBE

Alla *Gemma.*

Questo si forma accrescendo qualche bollo alla quinta cottura. Chiamasi zucchero alla gemma, che serve per formare giardiniere, e tavolette d'ogni colore.

VII. GIULEBBE

Alla *Caramella.*

Questa si scorge perfettamente formata allora quando prendendo uno stecco, tuffandolo nello zucchero, estraendolo, e ponendolo tosto in acqua fresca, il giulebbe, che inviscida lo stecco, riesce croccante; e se il giulebbe che attornia lo stecco, dopo essersi levato dall'acqua fresca, si attaccasse di nuovo alle dita, allora non sarebbe ancora ben formato.

CAPO II.

Maniera per tirare sorbetti d'ogni qualità.

Per tirare sorbetti abbiate un secchio di legno adattato alla sorbettiera, che dovete usare. Farete nel secchio un buon letto di ghiaccio ridotto in minuzzoli, il

quale sia verisimilmente di tre once d'altezza. Coprirete quel ghiaccio di sale; e su di quello vi appoggerete la sorbettiera, la quale attornierete in seguito di ghiaccio egualmente sminuzzato, e di sale sino alla bocca della medesima. Questo facciasi però in modo, che nell'aprirsi della sorbettiera non possa in quella entrare ghiaccio, acqua o sale. Ciò fatto girerete attorno la sorbettiera per lo spazio circa d'un quarto d' ora. Di poi aprirete la vostra sorbettiera, e da quella staccherete tutto il sorbetto colla mestola o spatola Chiuderete di nuovo la sorbettiera, e seguirete a girarla sin tanto che il sorbetto è perfettamente formato. Bisognerà però staccare di quando in quando il sorbetto nell'indicato modo.

AVVERTIMENTO.

Conciossiachè soglia più fiate accadere che i sorbetti riescono troppo magri, o più grassi del bisogno, lo che può non meno dipendere dall' aver preso sbaglio sì nella dose, che dalla qualità degli zucchero, reputo pertanto cosa conveniente il suggerirvi i mezzi per conoscere e rimediare a simili inconvenevoli.

Allora quando adunque il sorbetto si condensa con grande difficoltà, questo è un segno evidente, che di sua natura è

troppo grasso. Per riparare a questo sconcerto metterete nella sorbettiera dell'acqua fresca naturale; la quantità dell'acqua non si può prescrivere ad ogni caso. Per non errare, ve ne porrete una mezza chicchera per volta: l'unirete bene col sorbetto, e starete in attenzione dell'evento, e quando stentasse di nuovo ad incorporarsi, vi aggiugnerete dell'altr'acqua, moderatamente sì, ma senza verun timore. Cotesto difetto proviene dagli zuccheri grassi; e perciò userete sempre degli zuccheri fini, essendo quelli di loro natura meno oliosi, e però adattati a questa materia.

Sorbetto magro dicesi quello, che dopo essersi condensato, non tiene la morbidezza della manteca, o del velluto (proprietà d'un sorbetto ben formato), ma all'opposto riesce aspro e ruvido, così che nell'apporvi dentro un cucchiaio, pare che si ponga nella neve: o pure dopo qualche breve tratto di tempo, che è formato, vedesi a crepare. In tal caso lo ingrasserete con del giulebbe alla piuma, tenendo la medesima regola che vi ho insegnato nello smagrire con acqua il troppo grasso.

Per far sorbetti di fiori di latte cotto.

Ponete quattro rossi d'uova in una bastardella di rame unitamente a sei once di zucchero, ed ivi stemperateli bene. In seguito mettetevi un boccale di fiore di latte con due scorze di limone ben sottili, purchè non abbiano seco il bianco del limone, il quale comunica dell' amaro. Mischiata ogni cosa, si ponga al fuoco, dove si girerà sempre colla mestola, acciocchè nel cuocere, la composizione non si attacchi al fondo della bastardella. Quando il fiore di latte incomincerà ad ondeggiare, sarà segno che vorrà incominciare a bollire; onde si trarrà subito la bastardella dal fuoco. Fate passare il latte per lo staccio, e se volete, ponetelo anche subito nella sorbettiera ec.

Per formar sorbetti con fiore di latte senza farlo cuocere.

Prendete once sei di zucchero, e pestatelo colla scorza di limoni o di cedrato o di bergamotto; mescolate lo zucchero insieme ad un boccale di fior di latte, e poi fate tutto passare per lo staccio o colatoio di pannolino, che poi lo riporrete nella sorbettiera, ed eseguirete quanto si è detto di sopra.

Per fare sorbetti di fiore di latte con mandorle.

Prendete once sei di mandorle dolci, pelatele e pestatele in un mortaio con once sei di zucchero, ed una scorza di limone, guardate che le mandorle non facciano olio: e però ponetevi qualche poco di acqua, e passate il tutto per lo staccio ec.

Per far sorbetti di fiore di latte con rossi d' uova.

Pigliate once nove di zucchero, e ponetele nella bastardella; aggiugnetevi num. 18 rossi d' uova, e sbatteteli bene. Di poi mettetevi un boccale di fior di latte a cui unirete la scorza di un limone. Finalmente mettetelo ad un fuoco lento, in modo che abbia preso il caldo, ma che non siasi condensato. Fatelo indi passare per lo staccio, e riponetelo nella sorbettiera con aggiugnervi un quarto d' oncia di cannella polverizzata, e stemperata in un bicchiere con un po' di latte.

Per far sorbetti di fiori di latte con caffè.

Prenderete due boccali di fiore di latte, che riporrete nella bastardella, a cui unirete insieme una libbra di caffè abbru-

stolito e macinato a dovere Ponetelo a fuoco lento e giratelo colla spatola, sino a tanto che sia ben caldo. Quando sarà caldo, lo trarrete dal fuoco, e lascerete profondare il caffè. Indi colatelo in qualche vaso di terra o d'altro, ove porrete una libbra e mezza di zucchero. In fine mischiate ogni cosa, e fatela passare per lo staccio.

Per far sorbetti di caffè.

Si prendano due boccali d' acqua, facciansi bollire con una libbra di caffè macinato, e vi si lasci gettare il bollo, sino a che ha perduta la schiuma; ed allora subito si levi dal fuoco. Schiarito che sarà il caffè, si coli in qualche vaso, ed a quello si uniscano once venti di zucchero. Facciasi passare per lo staccio, e ripongasi nella sorbettiera.

Per far sorbetti di caffè, e rossi d'uova.

Formerete il caffè, come vi ho qui da sopra indicato, e lo colerete. Di poi prenderete once 20 di zucchero, e lo riporrete nella bastardella con 12 rossi d'uova da mischiarsi bene insieme. In fine vi si uniscono i due boccali di caffè preparati, e si pone ogni cosa ad un fuoco lento, di modo che si riscaldi, ma non bolla. Leva-

to dal fuoco si passi per lo staccio, e si riponga nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di caffè.

Mettete tre boccali d'acqua con una libbra di caffè abbrustolito, e macinato, in un picciolo lambicco: distillatelo, e sortiranno due boccali d'acqua che riporrete in un vase con due libbre di zucchero in pane. Fate passare il composto per lo staccio, e spremetevi insieme quattro o sei limoni a proporzione del liquore che hanno, o a seconda del vostro gusto; e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti con fiore di latte con cioccolata.

Pongansi due tavolette di cioccolata nella bastardella con once quattro di zucchero, e num. 4 rossi d'uova, e si stemperino bene. Ciò fatto vi si unisca un boccalé di fiore di latte, si pongano al fuoco, e si passino per lo staccio nello stesso modo che ho detto dei sorbetti di fiore di latte cotto. Soprattutto avvertite sempre che non levi la bollitura; e piuttosto lasciate che sia un po' più liquido.

In seguito mettetelo nella sorbettiera, ed unitevi tre denari di vainiglia, con un quarto d'oncia di cannella polverizzata fi-

namente, e passata per lo staccio di seta.

Per far sorbetti di sola cioccolata, e rossi d' uova.

Mettete nella bastardella dodici chicchere d'acqua con una libbra di cioccolata. Fate disciogliere la cioccolata ad un fuoco lento. Di poi prendete once 8 di zucchero, e num. 4 rossi d' uova: unite ogni cosa insieme e riponetela di bel nuovo ad un fuoco lento, sino a tanto che siasi ben riscaldata, però senza bollire. Si leva dal fuoco, si fa passare per lo staccio, e si mette nella sorbettiera.

Nella sorbettiera vi aggiugnerete tre denari di vainiglia, ed un quarto di cannella, come sopra.

Per far sorbetti di cioccolata senza rossi d' uova.

Mettete nella bastardella otto chicchere d'acqua con una libbra di cioccolata. Fate disciorre la cioccolata ad un fuoco lento, di poi levatela, e prendete once sei di zucchero: unitelo alla cioccolata, e ponetelo di nuovo al fuoco lento, sino a tanto che bolla, ma fate che bolla in guisa, come fosse nella cioccolattiera. Indi passatelo per lo staccio, e mettetelo nella sorbettiera.

Aggiugnete alla sorbettiera un quarto di vainiglia con un quarto di cannella pestata finissimamente, e passata per lo staccio, come sopra. Si avverte però, che bisogna mischiare di sovente questa composizione prima che prenda il gelo, avendo questa poca consistenza, cui s'incorpora con della difficoltà.

Per far sorbetti bianchi di cioccolata.

Si pongano due boccali d'acqua naturale, ed un'oncia di vainiglia tagliata a pezzetti in un lambicco, al quale si dia un fuoco lento, che tramanderà un boccale di estratto. Levisi di poi il lambicco dal fuoco, si voti, e di nuovo si rimettano nello stesso due boccali d'acqua naturale unitamente ad una libbra di cacao abbrustolito, riponendolo pure al fuoco nell'indicato modo, che sortirà un altro boccale di liquore. Finalmente si mettano nel medesimo lambicco due altri boccali d'acqua, ed un'oncia di cannella, da cui sortirà un altro boccale di liquore.

Prendete poi tre boccali d'acqua naturale, e sei libbre di zucchero in pane, e mettete ogni cosa in un vaso di terra, su di cui spremerete num. 24 limoni d'ottima qualità. Quando i limoni fossero d'una straordinaria grossezza, ne userete di meno; perocchè questi servono unicamente

per legare il sorbetto. Fate passare il composto per lo staccio, ed in seguito si ponga nella sorbettiera insieme ai tre boccali dell' acqua distillata.

Avvertite di non passare per lo staccio anco l' acqua distillata, potendo in tal guisa prendere gli odori.

Per far sorbetti di limone.

Dovete purgare una libbra di zucchero con un boccale d' acqua nel modo indicato al capo I. Colato che sarà il liquore o giulebbe, pelerete num. 4 limoni e vi spremerete dentro la sostanza, o sia il sugo, allorchè sieno di buona qualità; e di più, se fossero scarsi di umore. Poscia facciasi passare il tutto per lo staccio con iscorze di limoni sminuzzate, ed once due di zucchero in pane, e mettasi la composizione nella sorbettiera.

Per far sorbetti di cedrati.

Formato il giulebbe colla stessa dose, che ho detto pei sorbetti di limoni, mettetevi pure i num. 4 o più limoni, come sopra; e poi prendete quattro scorze di cedrati sciroppati, pestatele in un mortaio, e fate passare l' intera composizione per lo staccio, prima di porla nella sorbettiera.

Per far sorbetti di bergamotto.

Preparate la suddetta composizione del giulebbe coi limoni; passatela per lo staccio, e ponetela nella sorbettiera. Di poi prendete quattro scorze di bergamotti sciroppati; pestatele nel mortaio, fatele passare per lo staccio, ed unite l'estratto al liquore già riposto nella sorbettiera.

Per far sorbetti di portogalli.

Disposto il giulebbe, come sopra abbiamo accennato, si spremino in vece dei num. 4 o 6 limoni, num. 5 portogalli con due limoni, e si facciano passare per lo staccio, e ripongasi il tutto nella sorbettiera. Indi si aggiungono nella sorbettiera quattro scorze di portogalli sciroppati, passati pure per lo staccio; o pure quattro scorze verdi pestate, con once due di zucchero.

Per far sorbetti di ananasso.

Si prenda il giulebbe formato con una libbra di zucchero, come sopra, e vi si pongano dentro 4 o 6 limoni spremuti: in seguito pigliasi un quarto, o una metà dal frutto ananasso, cioè a proporzione della qualità del frutto, e del vostro gusto; fatelo passare per lo staccio con giu-

lebbe liscio, e mettetelo nella sorbettiera. Avvertite però, che l'ananasso non contribuisca al sorbetto fuorchè un grato odore.

Per far sorbetti d' amarasca cruda.

Chiarificate una libbra di zucchero in un boccale di acqua, e passatelo per pannolino. Ripongasi di poi nuovamente al fuoco, e lascisi bollire sin a tanto che lascia dal cucchiaio le due gocciole dette nella terza cottura; ed allora ritirisi subito il giulebbe dal fuoco.

Indi prendete once 28 di amarasche, e spremete tutto il loro umore nel vaso di terra. In seguito pestate in un mortaio di bronzo le glandulette di quelle amarasche; infondetevi un mezzo bicchiere d'acqua naturale; mescolate il tutto insieme, e fatelo passare pel pannolino sopra il detto vaso di terra. Pelate poi quattro o sei limoni, e passateli per lo staccio dentro il vaso di terra.

Gli darete in fine il colore con uva di Spagna purgata collo zucchero, ovvero con pezza di levante (*Ved.* pag. 23), avanti che riponiate il composto nella sorbettiera.

Per far sorbetti di amarasca cotta, o sciroppata.

Si pestino once sei di amarasca tenuta in conserva insieme alle glandulette. Prendansi di poi once 9 di zucchero fino, un boccale d'acqua naturale, quattro limoni pelati, e si faccia passare ogni cosa nel pannolino, e pongasi nella sorbettiera. Il colore si darà nel modo indicato.

Per far sorbetti di amarasche cotte allo zucchero.

Prendete once 28 di amarasche, levatele le glandulette, che pesterete nel mortaio: mettetele nella bastardella con due boccali d'acqua naturale, e due libbre di zucchero fino, dove lo farete bollire per un quarto d'ora. Dopo levatele fuori dalla bastardella, e mettetele in altro vaso, perchè raffreddi. In seguito pelate sei limoni, e spremeteli insieme alle amarasche. Fate passare ogni cosa pel pannolino, e datele il colore, come ho detto di sopra.

Per far sorbetti bianchi di amarasca.

Abbiate once 28 di amarasche, che porrete in un picciolo lambicco, e due boccali di acqua naturale, dopo che avrete lo o levate le glandulette. Indi, pestate

nel mortaio quelle glandulette, e mettetele pure nel lambicco suddetto, che porrete ad un fuoco lento, e vi darà un boccale di estratto; in fondo del quale metterete un foglio di carta, perchè le amarasche non s'attacchino al lambicco.

In appresso prendete una libbra di zucchero in pane, e quattro limoni pelati, o di più se sono scarsi d'umore, e fate passare ogni cosa coll'acqua di amarasca dallo staccio, per indi riporla nella sorbettiera.

Soprattutto procurate di non lasciare aperta la sorbettiera, perchè non esali l'odore dell'amarasca.

Per far sorbetti di frambose.

Si piglia una libbra di frambose, un boccale d'acqua naturale, una libbra di zucchero fino, e quattro limoni pelati, e si fa passare ogni cosa per un pannolino.

Se siete amante del dolce, potete aggiugnervi altre due once di zucchero. Dategli il colore colla pezza di levante, o con uva di Spagna nell'indicato modo, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti con conserva di frambose.

Prendete un boccale d'acqua, un quarto di boccale di conserva, nove once di

zucchero, e fate il tutto passare per lo staccio, unitamente al sugo di quattro limoni. Dategli il colore con pezza di levante, o uva di Spagna, mentre ponete la composizione nella sorbettiera, dopo avergliela messa.

Per far sorbetti di frambose cotte.

Si piglia un boccale d'acqua, una libbra di zucchero, ed una libbra e mezza di frambose, e si fa tutto ciò bollire in una bastardella per lo spazio di un quarto d'ora. Lasciasi il tutto divenir freddo; e poi prendete il sugo di quattro o cinque limoni, che si faranno passare unitamente al restante della composizione per un pannolino.

Avvertasi di non frammischiarvi i limoni, se non dopo che sia raffreddato il restante del composto; se no il sorbetto riceverà del cattivo. Dategli il colore indicato, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di frambose.

Ponete due boccali d'acqua naturale, con tre libbre d'once 12 di frambose in un lambicco: ponete il lambicco ad un fuoco lento, ed avrete un boccale di estratto. Mettasi questo in un vaso di terra; e successivamente mettetevi il sugo

di quattro limoni belli, o sei, se hanno poca sostanza, e si spremino nel vaso di terra unitamente ad una libbra di zucchero in pane. Fate il tutto passare per lo staccio prima di riporlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di persico.

Prendete una libbra d'once 28 di persici maturi che abbiano la glandula bianca (perchè quelli della glandula rossa riescono di un cattivo odore); pelateli bene e fateli passare per lo staccio.

In seguito si purghi una libbra di zucchero in tre terzi di boccale d'acqua, e si unisca ai persici col sugo di due limoni, che si passerà tutto insieme per un pannolino prima di porlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di persici cotti.

Si prendano once 14 di persici della sovra indicata qualità, e si facciano bollire in un boccale e mezzo d'acqua naturale. Dopo metteteli nel vaso di terra, o nella bastardella con una libbra e mezza di zucchero fino. Si lasci venir freddo, e poi si passi per lo staccio col sugo di due limoni. Quando poi si vuole, si getti nella sorbettiera.

Per far sorbetti con marmellata di persici.

Prendete once sei di buona marmellata di persici, che io vi insegno a farla in altro luogo con once 9 di zucchero fino, un boccale d'acqua naturale, e due limoni belli, o più, se sono di poco umore, e si faccia passare ogni cosa per un pannolino, e si riponga nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di persico.

Si metta un boccale d'acqua naturale in un lambicco unitamente a due libbre di persici della glandula bianca spezzata, colla stessa glandula, a cui dando un fuoco lento si avrà un boccale di estratto.

Di più spremerete sei limoni con una libbra di zucchero nel liquore distillato. Passate il tutto per lo staccio, e ponetelo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di fragole.

Prendansi due libbre di fragole, si lavino con un bicchiere di vino eccellente o bianco o rosso, si spremino bene, e poi si facciano passare per un pannolino.

Indi si piglia una libbra e mezza di zucchero fino, con un boccale d'acqua naturale, ed il sugo di quattro limoni, facendo passare ogni cosa per lo staccio.

Finalmente si pone nella sorbettiera, dandogli il colore colla pezza di levante o coll' uva di Spagna.

Per far sorbetti di fragole cotte allo zucchero.

Mettasi nella bastardella una libbra di zucchero fino con un boccale d' acqua naturale, e si faccia bollire per un quarto d' ora: si lasci venir freddo, e poi si faccia passare per un pannolino unitamente all' umore di quattro limoni. In fine si ponga nella sorbettiera, dandogli il colore colla pezza di levante o coll' uva di Spagna.

Per far sorbetti con marmellata di fragole.

Fate passare per un pannolino once 6 di marmellata, che sia buona e senza odore; once 9 di zucchero fino; un boccale d' acqua naturale, e l'umore di quattro limoni. Datele il colore nella più volte ripetuta guisa, e ponetela nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di fragole.

Si porranno in un lambicco due libbre di fragole con due boccali d'acqua naturale con carta sul fondo. Mettetele ad un fuoco lento, che avrete un boccale di liquore.

In seguito prenderete una libbra di zucchero in pane; spremetevi sopra numero 4 limoni, e tutto farete passare col liquore per lo staccio, prima di porlo nella sorbettiera.

Per far sorbetti di meliache.

Prendete once 14 di meliache ben mature; levate loro le glandule, pelatele e fatele passare per lo staccio.

Di poi pigliate once 15 di zucchero fino; un boccale d'acqua naturale, ed unite il tutto alle meliache descritte, per passarle unitamente da un pannolino, dinanzi che si gettino nella sorbettiera.

Per far sorbetti di meliache cotte.

Ponete in una bastardella un boccale d'acqua, once 15 di zucchero, e mezza libbra di meliache pelate, da cui abbiate levate anco le glandule. Fatele cuocere per lo spazio di un quarto d'ora; lasciatele venir fredde, ed in seguito ponetele nella sorbettiera, passandole da prima per lo staccio.

Per far sorbetti con marmellata di meliache.

Si prendano once 6 di marmellata, once 9 di zucchero, un boccale d'acqua

naturale, ed il sugo di due limoni: fate passare ogni cosa per un pannolino, e poi ponetela nella sorbettiera.

Per far sorbetti bianchi di meliache.

Metterete in un lambicco due boccali d'acqua, e due libbre da once 28 per ciascheduna, di meliache pelate e mondate: vi si dia un fuoco lento, che sortirà un boccale di liquore.

Raffreddato il liquore lo porrete in un vaso di terra, a cui unirete l'umore o sugo di sei limoni: passerete il tutto per lo staccio, e lo porrete nella sorbettiera.

Per far sorbetti d'agresto.

Schiarite in una bastardella once 18 di zucchero con un boccale d'acqua, passatelo per un pannolino, e poi ponetelo nel sugo d'agresto cavato da once 28 di uva acerba, che pure avrete colato.

Oltracciò vi si può dare quell'odore, che più aggrada o di limone, o di cedrato ec.; cioè colle scorze sciroppate, nel modo che vi ho indicato di sopra.

Pezza di levante.

* Prendi due dramme di alcoole comune, ed uguale quantità di cocciniglia

in polvere; mezz' oncia di legno fernambuco tagliuzzato, e mezz' oncia di gomma arabica; versa il miscuglio in un vaso di vetro; fa bollire per due ore, tenendo coperto il vaso; lascia raffreddare e cola. Fa riscaldare di nuovo la decozione, e bene riscaldata immergivi della tela bianca, vecchia e sottile, e lasciavela sino al raffreddamento, tenendo coperto il vaso: poi falla asciugare all' ombra. Se desideri averla più colorita, aumenta la quantità del carmino, e del fernambuco. *

CAPO III.

Come si possano formare dei frutti gelati cogl' indicati sorbetti.

Regola generale.

Ogni qual volta stabilirete di formare qualche frutto di sorbetti, dovrete primieramente avere in pronto la forma adattata a quel determinato frutto. Empirete la forma di quell' impasto, che v' indicherò in appresso, e procurerete di farvi aiutare da un altro, non meno per evitare la perdita di un lungo tempo, che per riescire meglio nella faccenda. Perocchè se operate da solo è cosa facile a rovesciare qualche forma, o a lasciarvi cader dentro qualche bricciolo di sale.

Avrete adunque il vostro secchio in pronto con ghiaccio in minuzzoli e sale, su di cui vi riporrete le forme. Abbiate occhio che quelle non sieno convesse; perocchè vi si comunicherebbe o sale o acqua salata. Coprite pure le forme di sale e ghiaccio; ed ogni quarto d'ora comprimerete il ghiaccio, perchè il sorbetto non esali. Tenete però sempre coperto il secchio con un panno di lana, o di lino attuffato nell'acqua, affinchè i sorbetti non prendano aria. Tutto ciò eseguirete per tutt'i seguenti frutti gelati, guglie, ed altre forme che poi potete idearvi. Quando dovrete levarli dalla forma, bagnerete la forma con un poco d'acqua calda, e subito l'asciugherete con un pannolino. Rovescerete la forma nel piatto preparato, ponendo vicina al frutto gelato una foglia verde del medesimo agrume o frutto. Se ne aveste da estrarre una quantità, converrà che abbiate un stufa di ghiaccio, per ivi riporre frattanto i primi che estraete.

Per formar limoni o portogalli, bergamotti, gelati di bergamotti, ec.

Prendete il sorbetto di limone, empite la sua propria forma, e mettetelo nel ghiaccio nella maniera che vi ho suggerita.

Per formar cedrati.

Dopo aver empiute le forme del sorbetto di cedrato, ed averlo messo in ghiaccio disporrete un poco di scorza di cedrato, la pesterete bene, e poi vi unirete due rossi d'uova con dello zucchero in pane: sbatterete ogni cosa insieme per formare il colore di cedro, del quale vi servirete per dare il colore ai frutti, tosto che gli avrete disposti sul piatto. Vi porrete, come sopra, la foglia del medesimo frutto.

Per formar melaranci, arancini, ec.

Adoperate il loro sorbetto nell'indicata maniera. Di poi componete il colore con un po' di scorza di limoni ben pestata con zucchero in pane, e con foglie di spinaci. Ponetegli la sua propria foglia, e dategli l'indicato colore.

Per formar persici.

In primo luogo darete alle forme un leggiero colore con uva di Spagna sciroppata, o pezza di levante. Indi empite le forme col proprio sorbetto, e mettete sul piatto la sua foglia. Nell'inverno potete usare le foglie d'agrumi.

Per formare o imitare dei tartufi neri.

Empirete soltanto le proprie forme con sorbetto di cioccolata.

Per imitare tartufi bianchi.

Porrete nelle forme il sorbetto di limoni o di cedrato, e se vi aggrada, gli potete dare l'odore con tartufi.

Per formare delle castagne arrostite.

Si userà il sorbetto di semplice fiore di latte, ovvero di fiore di latte con mandorle, con un poco di sorbetto di cioccolata.

Per imitare le susine o prugne gialle.

Non farete altro che empire le forme con sorbetto di rosso d'uova, e tirandole fuori dal ghiaccio vi metterete le proprie o altre foglie consimili.

Per imitare le prugne rosse.

Si empiranno le forme col sorbetto di amarasche, di fragole o di frambose ec.

Per formare biscotti, biscottini ed altre paste dolci.

Si metterà nelle prescelte forme del sorbetto di rosso d'uova: estratti e riposti i gelati sul piatto si polverizzeranno con un composto di biscottini pestati minutamente nel mortaio, che farete passare per uno staccio insieme ad un poco di zucchero in pane e cannella o vainiglia, il tutto polverizzato.

Per formare un mellone.

Prenderete del sorbetto di rosso d'uova, a cui darete un pocolino di colore con uva di Spagna, o pezza di levante, e con questo empirete la metà della forma. In mezzo alla forma porrete un numero sufficiente di seme, o sia glandulette di mellone infilzate insieme con seta di color giallo.

Avvertirete di porre la forma in ghiaccio con diligenza, e di coprirla molto bene di sale e di ghiaccio.

Frattanto pigliate once 3 di pistacchi, della scorza di limone, quattro foglie di spinaci e dello zucchero, e tutto pestate nel mortaio, per formarne il colore da dargli, dopo che lo avrete riposto sul piatto. Riposto che lo avrete sul piatto, taglierete destramente col coltello una fet-

ta di mellone che lascerete sul tovagliolo del piatto rovesciato, perchè si veda l'interno del mellone, al qual oggetto tirerete in riva del tagliato mellone un po' di quelle glandelette, che sonovi al di dentro.

Per formare bondiole, salami, salicciotti, ec.

Dovete avere in pronto due sorta di sorbetti, cioè di fragole o frambose, e di fiore di latte con mandorle. Mettete di poi nella forma il primo cucchiaio di sorbetto di una qualità, ed il secondo dell'altra, e così alternativamente sin a tanto che si arrivi al colmo della forma.

Prima di estrarre il sorbetto fuori della forma avrete in pronto il colore, che lo comporrete di cioccolata, di vainiglia ed un po' di zucchero in pane, riducendo ogni cosa come un unguento. Darete adunque al salame, bondiole ec. il detto colore. Indi prenderete dello spago o funicella sottile, la tufferete nella cioccolata e la riporrete ai luoghi dei gruppi del salame ec., lasciandola sul piatto medesimo col salame. Per vie più imitare col gelato la forma del salame o bandiola ne taglierete in seguito una fetta, e la lascerete pure sul piatto con lo stesso coltello.

In questa foggia si possono imitare tutte le forme di carni salate, purchè vi sappiate regolare colla quantità de' sorbetti più per un colore, che per un altro.

Per imitare il torrone bianco di Cremona.

Ponete nella sorbettiera insieme al sorbetto di mandorle delle altre mandorle intere pelate ed abbrustolite; e quando siete a tempo, mettetelo nelle proprie forme. Dovendo poi allestirlo sul piatto, disponete del pane azimo bianco ridotto in sottilissima figura; cioè colle obbiate (*ostie*); e coprite sottosopra il sorbetto, che ponete sul piatto.

Per imitare il torrone di cioccolata e mandorle.

Operate nell'antecedente maniera con sorbetto di cioccolata e mandorle abbrustolite.

Per formar torrone di caffè e mandorle.

Eseguirete ogni cosa nelle indicate guise, usando in vece il sorbetto di caffè. Se poi tanto per questo che pei due precedenti sorbetti volete tenere altri metodi, potete praticare i seguenti. Sostituirete alle mandorle dei cedrati, limoni, bergamotti, ec. tagliati in pezzettini; o pure pistacchi, pignoli, che sieno pure pelati ed abbrustoliti qualche pochettino

Per imitare i peri.

Prenderete le forme, e vi darete il color rosso nel modo insegnato: in seguito le empirete di sorbetto di limone, di cedrato o di altro, che più vi aggradisca.

Per imitare una forma di cacio, detta da' Longobardi Stracchino.

Metterete sul fondo della forma varii pezzetti di paglia di frumento ad imitazione degli stracchini di latte: indi riporrete nella forma del sorbetto di fiore di latte e mandorle, o pure di fiore di latte e rossi d'uova.

Per formar guglie, obelischi, ec.

Si porrà meramente nelle sue forme quella sorta di sorbetto che si amerà meglio.

Per formare tavolette di cioccolata.

Non farete che porre nelle forme il sorbetto di cioccolata.

Per formare una spiga di saggina, o sia melica.

Preparate il sorbetto di rosso d'uovo colorito con un pochettino d'uva di Spagna, o pezza di levante.

Per imitare un cuneo di cacio lodigiano.

Dovete porre leggermente con un cucchiaio il sorbetto di rosso d'uovo nella sua forma, affinchè riesca bucato. È però necessario, che il sorbetto sia ben gelato prima di riporlo nella sua forma. Leverete poi fuori della forma il sorbetto, e gli darete il colore con cioccolata.

Per formare una trotta o qualsivoglia pesce.

Si dovrà empiere la forma con sorbetto di limoni o di cedrato o di bergamotto o di portogalli; e si rovescerà su di un piatto di figura ovata, mettendovi un occhio di cristallo a suo luogo.

Vi ho insegnato una quantità di maniere per dar figure diverse ai sorbetti, acciocchè da voi stesso possiate con poca fatica eseguire ogn'altra vostra idea.

CAPO IV.

DEI LATTIMELI GELATI.

Per far lattimele gelato con cannella e biscottini.

Tritolate once 6 di zucchero insieme a 12 biscottini, e fateli passare per lo staccio; indi prendete un quarto d'ou-

cia di cannella in polvere, passata pure per lo staccio, e mettete ogni cosa in un boccale di lattimele, che dovete avere preparato in vaso di terra, il quale di nuovo sbatterete bene con un mazzetto di bacchettini, dinanzi che lo poniate nella forma che amate meglio.

Per far lattimele gelato con bergamotti, limoni, cedrati ec.

Dovete pestar bene nel mortaio once 6 di quell' agrume sciroppato, che volete, e poi farlo passare per lo staccio; in seguito prendete once 6 di zucchero, e mettete il tutto in un boccale di lattimele. Finalmente operate, come di sopra vi ho insegnato.

Per far lattimele gelato con mandorle.

Pelate once 6 di mandorle, e pestatele bene nel mortaio, e perchè non facciano olio, mettetevi un pochettino d'acqua. Indi pestate due scorze di limoni con once 6 di zucchero, e fatele passare per lo staccio. Mettete il tutto nel lattimele ec.

Per far lattimele con cioccolata.

Si prendano due tavolette di cioccolata, e si stempirino con fiore di latte, o

con del semplice latte, ed anche dell'acqua, e riducetele in guisa di poltiglia. Successivamente prendete once 6 di zucchero denari tre di vainiglia, ed un quarto d'oncia di cannella; pestate il tutto insieme, e poi passatelo per lo staccio per porlo nel lattimele.

Per formar lattimele con rossi d'uova.

Prendete num. 12 rossi d'uova fresche, un mezzo boccale di fiore di latte, ed once 9 di zucchero, e mettete ogni cosa ad un fuoco lento in un vaso di rame, perchè si condensi in foggia di una poltiglia. Nel medesimo istante datele quell'odore che voi volete, e poi fatela passare per lo staccio. Lasciatela divenir fredda, e successivamente prendete un mascherpone di ottima qualità con un quarto d'oncia di cannella, o vainiglia bene polverizzata, e ponete ogni cosa nel lattimele. Frammischiate col mazzetto di bacchettini, ec.

Le forme per uso dei lattimeli debbono essere di lamina sottile di ferro stagnato. Le più usate sono le forme dette di stracchino, le forme a cunco di cacio, le tavolette di cioccolata, ec

CAPO V.

IN CUI SI TRATTA DELLE CONSERVE.

Per far la conserva di amarasca.

Prendete quella quantità di amarasche, che vi aggrada; levate loro il gambello, e mettetele al sole per una giornata. In seguito pigliate il giulebbe alla piuma, che dovete aver in pronto, e fatevi bollire dentro le amarasche per un quarto d'ora circa; dopo il qual tempo rovesciatele in un vaso di terra, dove staranno sino al giorno susseguente. Nel dì seguente tornate a farle bollire, allora però qualche poco più di un quarto d'ora, lo che replicherete per la terza volta, così che lo zucchero diverrà alla *Petite perle*, che come vi ho insegnato Cap. I. §. 2, lo conoscerete dalle due gocciole. Guardate soprattutto, che le amarasche sieno rare nello zucchero. In fine ponetele ne' suoi vasi di terra.

Se ne formate in quantità, non gli darete il colore ad un tratto solo, cioè colla pezza di levante o uva di Spagna sciroppata, ma lo darete a quel vaso soltanto, che dovete usare pel primo.

Avvertenza generale.

Procurate di tenere tutte le conserve in luogo fresco ed asciutto, perchè non patiscano; e quando vi sobbollissero, fatele tosto ribollire di nuovo.

Per far la conserva di frambose.

È in vostro arbitrio la quantità delle frambose; e quelle le spremerete a forza con un pannolino per far loro sortire il suo umore; misurate quell' umore, e se risulta per esempio un boccale, mettetevi il doppio, che sono due boccali di giulebbe alla piuma. Fatèle bollire nella bastardella per una buona mezz' ora, levando colla mestola la schiuma che andrà facendo.

Per colore regolatevi nell' antecedente modo. Riponetela in vasi di terra o in bottiglie di vetro.

Per far l' agro di cedro.

Pelerete, esempi grazia, 30 limoni, che sieno di buona qualità, leverete loro le glandulette del seme, e poi gli spremerete in due boccali di giulebbe tirato alla *Grande perle*, a cui aggiugnerete un pochettino di scorza di cedrato ed in sua mancanza, un pochettino di limone stropicciato, l' uno e l' altro ben sottile con

zucchero in pane. Guardate però a non sovrabbondare colla scorza, perocchè gli darebbe dell' amaro. Fate poi bollire la composizione per un quarto d'ora; lasciatela divenir fredda, e poi mettetela nelle bottiglie di vetro, essendo ivi meno soggetta a sobbollire.

Per far conserva di ribes.

Spremete il ribes in un vaso di terra, e poi fate passare l' umore per un pannolino: misurate l' umore, ed unitelo ad una doppia quantità di giulebbe alla *Petite perle.* Si faccia bollire per una buona mezz' ora, levandogli di mano in mano la schiuma che andrà facendo. Divenuta che sarà fredda, si ponga nelle bottiglie di vetro.

Per far conserve di prugne e di rose selvatiche.

Prendete, esempi grazia, sei libbre da once 12 di dette prugne, e fatele bollire per lo spazio di una mezz' ora in tre boccali d' acqua naturale: indi lasciatele raffreddare, e poi passatele da un pannolino che vi risulteranno due boccali di liquore Mettete questo liquore insieme a quattro boccali di giulebbe alla *Petite perle*, e fatelo di nuovo per una mezz' ora. Quando la conserva sarà divenuta fredda, infiascatela.

Per far conserva di corniole.

Procurate delle corniole ben mature, e spremetele a forza per un pannolino; a seconda dell' estratto umore raddoppierete la quantità di giulebbe alla *Grande perle.* Fate bollire la composizione per un quarto d'ora, schiumandola quanto abbisogna. Infiascatela.

Per far conserva di frambose con aceto.

Empite un vaso di terra di frambose, a cui docciarete sopra tanto aceto, quanto ne può contenere il vacuo del vaso: in fine coprite il vostro vaso. Passati quindici giorni rovesciate ogni cosa in uno staccio, e perchè passi l'aceto con maggior facilità, ponetevi sopra qualche peso. Estratto il liquore lo misurerete, ed a quello raddoppierete la dose di giulebbe alla *Grande perle.* Fatelo bollire per un quarto d'ora, levandogli la schiuma; ed a suo tempo riponete la conserva nelle bottiglie.

CAPO VI.

LA MANIERA DI FAR ORZATE E CONSERVE MELATE.

Per far melata di meliache, di albicocche, di persico, di frambose, di amarasca, di fragole, di ribes, di corniole, di pruni, di rose selvatiche, di peri, di pomi e di qualunque altro frutto.

Pelate, esempi grazia, due libbre di meliache, levate loro le grandule, e poi mettetele nella bastardella con un mezzo boccale d'acqua naturale, dove le farete bollire lentamente, sin a tanto che siansi disciolte, mescolandola di tratto in tratto colla spatola Quando saranno ben disciolte levatele dal fuoco, lasciatele venir fredde, e passatele per lo staccio. Quindi pestate once 4 di zucchero, e passatelo per lo staccio. In seguito fatelo bollire insieme ai frutti disciolti, mescolandolo bene, finchè tutto sembri una poltiglia; della quale, divenuta che sarà fredda, empirete i vasi preparati. In vece dello zucchero potete adoperare il giulebbe alla piuma nella medesima quantità, ed allora vi necessita acqua.

Per far marmellata di pistacchi o di mandorle.

Prendasi una libbra di pistacchi o di mandorle; si pelino e si macinino colla pietra della cioccolata, si passino per lo staccio con tre libbre di zucchero polverizzato, o con altrettanto giulebbe alla piuma. Avverto, che usandosi il giulebbe, si ponga la composizione ad un fuoco lento per disciorla: ma se al giulebbe si sostituisce lo zucchero, allora non si pone al fuoco, ma unicamente vi si dà l'odore a voi confacente, mischiandolo bene, e si ripone tosto ne' vasi. Di questa ve ne potete servire anche per sorbetti e per la cucina.

Per far marmellata di cedro, di cedrone o d'altri agrumi.

Tagliate gli agrumi in quattro pezzi, e fateli bollire con acqua naturale nella bastardella per un quarto d'ora: dopo levateli dal fuoco, e poneteli in acqua fresca, dove li lascerete per ore 24. Replicherete questo per tre volte; ma la terza volta li farete bollire una buona mezz'ora per cuocerli a dovere, affinchè si possano discior bene; ed allora li lascerete in acqua fresca per tre o quattro giorni. Converrà però che vi mutiate l'acqua di so-

vente, a fine di levare loro ogni amarezza.

Di poi prenderete una quantità di giulebbe alla piuma, sufficiente a far cuocere gli agrumi, e li farete bollire sino che sieno disciolti in modo da passarli nello staccio. Quelli che non potranno passare per lo staccio, si pesteranno nel mortaio; e così si faranno passare. Si tornano in fine a far bollire, per ridurre la composizione in somiglianza di poltiglia, prima di porla nei vasi.

Si può altresì con questa formare dei sorbetti, e serve anche per uso di cucina. Se mai alle volte volesse subbollirvi, tornatela a ribollire con aggiungervi dell' altro giulebbe.

CAPO VII.

PER SCIROPPARE GLI AGRUMI.

In qual maniera si sciroppino gli agrumi ed altri frutti.

Prendete gli agrumi, tagliateli, fateli bollire, poneteli in acqua fresca nella medesima maniera; e tante volte, come ho detto di sopra per le marmellate di agrumi.

Finito il tempo dell'infusione si fanno cuocere nel giulebbe per lo spazio di un

quarto d' ora; si rovesciano in un vaso di terra, dove si lasciano per ventiquattro ore. Similmente si ripete la seconda volta. La terza volta poi si fanno bollire, sino a tanto che dalla mestola si abbiano le due gocciole; come dicevamo del giulebbe alla *Petite perle*. E si ponga ne' vasi.

Per sciroppare le noci.

In primo luogo abbiate occhio di far raccorre le noci prima di *s. Giovanni*, vale a dire verso agli otto o dieci di giugno circa. Pelate le noci, date loro un picciolo taglio col coltello da una sola parte; fatele bollire per tre volte in acqua naturale, e mettetele nell' acqua fresca nella stessa maniera che ho detto della marmellata d' agrumi.

Dopo l' infusione d' acqua fresca mettete a ciascheduna uno stecco di garofani, e poi fatele cuocere con giulebbe nel medesimo surriferito modo degli agrumi.

Per sciroppare persici, peri, pomi, prugne, sorbe, ec.

Provedete dei persici immaturi di glandula bianca, e che sieno di quelli i quali lasciano la glandula; pelateli e poi fateli bollire nel giulebbe alla perla per mezzo quarto d' ora: e ciò replicherete per

tre volte coll'intervallo di ore ventiquattro dall'una all'altra.

Per sciroppare albicocche, meliache e mandorle verdi.

Procurate di avere questi frutti, che sieno acerbi e colla glandula tenera, così che con uno stecco di legno si possano passare da parte a parte, e fateli bollire nell'acqua per mezzo quarto d'ora. Di poi levateli dal fuoco, e poneteli nell'acqua fresca, ove li lascerete per ore 24. Poscia fateli bollire per un quarto d'ora nel giulebbe alla perla. Metteteli in seguito ne' vasi.

Per sciroppare fagiuoletti, peveroni, cocomeri e melloni alla savoiarda.

Prendasi quella qualsivoglia quantità di questi erbaggi; e si mettano in acqua di sale, per quindici giorni: indi si levino da colà, e si lascino in acqua fresca per altri tre giorni, mutandosi però quest'acqua ogni giorno. Di poi si facciano bollire per mezz'ora in acqua naturale; si estraggano e si mettano in acqua fresca. Questo si ripeterà per tre volte collo intervallo di ore 24 dall'una all'altra. Quando saranno cotti nell'acqua, li farete bollire in un giulebbe di mezza qualità per

ben altre tre volte, per lo spazio di un quarto d'ora per volta, e coll'intevallo di ore 24 dall'una all'altra. In fine vi porrete un pochettino d'aceto.

Avvertenza.

I fagiuoletti debbono essere novelli, teneri, e vi si debbono levare le filaccica. I peveroni pure debbono essere novelli, e si trapassano con pungitoio. Ai cocomeri si rade la superficie della pelle, e debbono essere piccioli. I melloni dovranno avere nè più nè meno corpo di una noce: si pelano e si fanno in quattro pezzi.

Ho di già insegnato che debbono essere cotti nell'acqua prima di porli nel giulebbe; ed altresì vi avverto, che dinanzi a metterli nel giulebbe, dovete insteccare i cocomeri ed i melloni, di garofani, ed i peveroni di cannella. I fagiuoletti vanno messi in un giulebbe con cannella.

CAPO VIII.

La maniera di tirare sciroppi di cannella cedronella, bergamotti, ec.

Prendete del giulebbe alla piuma, che sia piuttosto giovane, affinchè gli aromi, ec. possano bollire di più, e comunicare un maggior odore: infondeteli dentro cannella, scorza di cedro, di limoni ec., fatelo bollire per un quarto d' ora. Lasciatelo raffreddare, e poi mettetelo nelle bottiglie.

Di questo se ne può servire da porre nell' acqua da bere.

Altra maniera di tirare i suddetti sciroppi.

Si potranno prendere, esempi grazia, tre once di cannella, e si metteranno in lambicco con tre boccali d' acqua naturale, da cui si avranno due boccali di estratto. Mettansi dentro a quello, quattro libbre di zucchero, si schiarisca colle uova, come si è insegnato, e poi facciasi passare per un pannolino attuffato in acqua fresca. Si torni di nuovo a far bollire per mezz' ora, ed a suo tempo s' infiaschi.

CAPO IX.

In qual modo si conservino le amarasche, le prugne bianche, i persici ed altri frutti di simile sorta.

Prenderete, esempi grazia, due libbre delle amarasche migliori, tagliate loro il gambo nel mezzo, e ne empirete un vaso di terra. In seguito piglierete una mezz'oncia tra garofani e cannella con due libbre di zucchero in pane polverizzato, e gettate ogni cosa nel vaso; di poi avrete dello spirito di vino distillato da due volte, e ne porrete nel succennato vaso, sino che potrà contenervene. Finalmente otturate bene il vaso con pergamena, e ponetelo ad arrostir al sole per quindici giorni. Passato un tal tempo ritiratelo.

Lo spirito che sopravanzerà dopo aver consunti i frutti, si può di nuovo distillare, e sarà atto per formare rosolio.

CAPO X.

La maniera per candire frutti, agrumi ed erbaggi, cioè peri, pomi, sorbe, cedroni, limoni, bergamotti, napolini, sparagi, zucche, melloni ec.

Abbiate gli agrumi ec. di già cotti nello zucchero, e fateli nuovamente bollire adagio adagio in giulebbe tirato alla perla. Guardate bene che lo zucchero non prendi la caramella. Sarete in tempo a levarli, allorchè toccando voi il giulebbe con due dita, scorgerete, che nel raffreddarsi si ferma in guisa di farina. Con tutta prestezza li leverete dallo zucchero con istecchi o forchetta, e li porrete sopra qualche ferro o rame foracchiato. Alla fine li metterete ad asciugare nella stufa.

CAPO XI.

Maniera, in cui si formano i frutti ed agrumi alla caramella; cioè amarasche, cerase, uva, castagne arrostite, cedroni, scorze di portogallo, ec.

Disponete quegli agrumi e frutti che volete; infilzateli con uno stecco ad uno ad uno, attuffateli nello zucchero tirato

alla caramella, ma prestamente, se no lo zucchero vi prenderà del fuoco. Frattanto collocateli sulla pietra, o sopra d'una sottocoppa d'argento unta leggiermente d'olio di mandorle dolci. Poneteli poi nella stufa calda.

CAPO XII.

La maniera d'imitare varii frutti, salame ec. con pasta di marzapani.

Per formare le glandule di persico.

Pelate e pestate in un mortaio una libbra di once 12 di mandorle dolci, ed un'altra di amare, ed affinchè le mandorle non vi facciano olio, vi mischierete insieme un pochettino di chiaro d'uovo. Prendete di poi tre libbre e mezza di zucchero in pane bene polverizzato, ed incorporate tutto insieme, dandogli il colore con uva di Spagna, ed in sua mancanza con pezza di levante; con questo però, che il giulebbe da distemperar il colore sia ristretto, ed il colore sia abbondante.

Disposto l'impasto, formate de' bocconi adattati alla forma che siete per usare, ed abbiate un'altra mezza libbra di zucchero per polverizzare ogni volta la forma, ed involgervi dentro il boccone, pri-

ma che gli diate la forma. Formate che sieno, collocatele su di uno staccio, e mettetele per due giorni in una stufa ben calda, che saranno allestite.

Per formar le frambose.

Si peli e si pesti una libbra e mezza di mandorle dolci nella maniera stessa che ho detto per le glandule di persico, e poi si faccia l'impasto, unendovi due libbre di zucchero in pane. Tutto il restante, fuorchè la forma propria, si usi come sopra.

Per formare le castagne crude.

Fate nell'accennata guisa l'impasto con una libbra e mezza di mandorle dolci, e due libbre di zucchero. Le mandorle però, per queste non debbono essere tanto minute e vi si dee aggiungere un poco di cedrone ben minuto, o scorza di limone ec. Il resto come sopra.

Per formare le castagne abbrustolite.

Non dovete far altro che sopraggiugnere alle dose delle castagne crude una mezza tavoletta di cioccolata minuzzolata con un poco di mandorle già pestate; e questo con arte lo metterete separatamen-

te nella forma, a fine di marcare in qualche luogo della castagna l' abbrustolito, che in quelle suole apparire.

Per formare le spugnole.

Prenderete la suddetta dose di mandorle dolci e di zucchero, e le darete il colore con iscorza di limone pestata con zucchero e cannella. Al gambo però non darete alcun colore. Se volete farle nere, potete aggiungervi un pochettino di cioccolata. Tutto il rimanente nello stesso modo indicato di sopra.

Con questa composizione potete formare tartufi e qualsivoglia altro fungo, persici, sparagi ec.

Per formare le mandorle e le ulive.

Dovete prendere una libbra e mezza di pistacchi, pelarli e pestarli, dando loro qualche odore, e due libbre di zucchero in pane; userete pure il chiaro d' uovo per impedirne l' olio. L' impasto debb' essere piuttosto duro. Onde ad ogni occasione vi aggiugnerete qualche poco di zucchero. Alle ulive farete il gambo di cannella. Nel rimanente opererete come sopra.

Per formare le noci.

Prendete, pelate e pestate una libbra e mezza di mandorle dolci con un poco di cannella per dar loro il colore, e libbre due di zucchero in pane. Fatene l'impasto come sopra ec.

Per formare il salame crudo.

Prendete due libbre di mandorle dolci, e le pelerete tutte; una metà la pesterete nell'indicato modo, l'altra metà la lascerete intera. Indi pigliate libbre quattro di zucchero in pane bene polverizzato, mezz'oncia di cannella, ed un quarto d'oncia di garofani, e formatene l'impasto.

Alla fine avrete un'intestino o budello, lo laverete diligentemente, lo farete asciugare al sole, e lo empirete bene coll'impasto preparato, dandogli il colore con uva di Spagna, o pezza di levante: in seguito lo legherete con funicella sottile in somiglianza del salame, dandogli qualche laccio anche nel mezzo: e lo porrete nella stufa per due giorni. Quando sarà ben asciutto, ne taglierete le vostre fettoline, come si fa col salame di pesce o di maiale.

Per formare una bondiola.

Eseguirete ogni cosa, come per il salame; eccettuato che pesterete tutte le mandorle, e ad una metà darete il colore insieme allo zucchero, garofani e cannella; e l'altra metà si dovrà lasciar bianca. Perocchè nell' empire il budello userete d' un cucchiaio, e porrete poco a poco distintamente le bianche dalle colorite ad imitazione della bondiola di maiale.

Per formare salsicciotti.

Pigliate pure due libbre di mandorle dolci, quattro libbre di zucchero, la dose stessa di cannella e di garofani, che pei salami, dando il colore a due terzi dell'impasto, e l'altro riserbandolo bianco, per ripartirlo nel budello poco a poco con once 9 di cedroni canditi tagliati in quadretti. Legateli come salcicciotti ad uno per uno, e metteteli nella stufa per due giorni. Avvertite di prendere il budello adattato e di levar loro bene il grasso ec..

CAPO XIII.

In che modo si fanno i frutti di marzapani alla caramella.

Preparate al fuoco lo zucchero tirato alla caramella, ed attuffatevi dentro quei marzapani che volete; di poi poneteli sulla pietra o sottocoppa d'argento unta d'olio di mandorle dolci: lasciateli raffreddare, e successivamente metteteli nella stufa.

CAPO XIV.

Come si faccia lo spirito di vino con cui si formano i rosoli.

Prendete, esempi grazia, una brenta di vino, sano o corrotto, bianco o rosso, sebbene il bianco è sempre migliore, che non sia acido, ma che sia senz'acqua, e se il lambicco tiene una sola brenta, mettetene nel lambicco cinque secchie, per lasciarlo agitare con libertà. Collocate sul fornello il lambicco, incollatevi all'intorno della carta, e ponetevi in cima dell'acqua fresca, neve o ghiaccio: dategli un fuoco lento, e ricevete lo spirito in una bottiglia di vetro. Ogni qualvolta l'acqua che avete messa di sopra, si sarà ri-

scaldata, ve la muterete; o pure cambierete la neve o il ghiaccio.

Se il vino sarà veramente buono, vi darà la prima volta dodici ed anche quattordici boccali di estratto con flemma. Ripassatelo la seconda volta, e ne sortiranno otto boccali. Tornatelo a ripassare per la terza volta, e riusciranno sei boccali di liquore. Quando il liquore sarà passato per la terza volta, ve ne servirete per fare i rosoli, che sono per insegnarvi in appresso; ed a quello che volete usare a tal oggetto, non darete verun odore. Potete anche darvi l'odore prima di passarlo la terza volta, e servirvene in tale maniera.

CAPO XV.

Per fare la maraschina di Zara.

Levate il gambo e le glandulette a libbre trenta da once 28 di amarasche, gettatele in un secchio d'acqua fresca, ed ivi lasciatele per tre giorni; frattanto tritolate le glandulette, e ponetele colle amarasche nel lambicco, con sei boccali d'acqua naturale. Distillatele per l'indicato modo, che sortiranno sei boccali di liquore.

In seguito prendete otto libbre di zucchero in pane, e tre boccali di spirito di

vino senza odore passato tre volte, ed unitelo al liquore delle amarasche. Se mai vi sembrasse la composizione troppo gagliarda, mettetevi dentro un poco d'acqua naturale fresca. Ricordatevi sempre però, che nel feltrarla di nuovo perde qualche cosa della sua gagliardìa. Onde sappiatevi regolare.

Per rendere la maraschina chiara e limpida come l'acqua

Abbiate un' imbuto di latta, che sia alto un mezzo braccio e più, e che tenga circa due boccali di liquore. Mettete poco a poco con una bacchettina nel fondo del canaletto, del cotone sfioccato all'altezza di un palmo della mano, ma che non sia compresso. Di poi gettate leggermente nell'imbuto once ventiquattro di arena di mare, la quale non abbia odore Mettetevi di sopra il rosolio già preparato, e se volete anche averlo più limpido, tornatelo a ripassare. Ponetelo nelle bottiglie, ma turatele bene. Se lo beverete dopo un anno sarà alquanto migliore.

Per far la persichina, o sia il rosolio di persici.

Prendete libbre 20 da once 28 di persici maturi; levate loro le anime, e met-

tetele unitamente ai persici in un lambicco con otto boccali d'acqua naturale. Lambiccateli nella stessa maniera delle amarasche. Mettete di poi nel liquore otto libbre di zucchero in pane, e tre boccali di spirito senza odore, che sia passato tre volte. Se vi pare troppo gagliarda, mettetevi un poco d'acqua fresca. Finalmente feltratela per l'imbuto, come vi ho insegnato per le amarasche.

In questa maniera si possono fare rosoli di cedrato, di portogalli, bergamotti e di qualsivoglia altro agrume o frutto che abbia grato odore.

Per fare rosolio di persichina in un altro modo.

Lambiccate due boccali di spirito di vino passato di già due volte, ed aggiugnetevi due pugni di foglie di persico. Dopo che sarà sortito tutto lo spirito, lo che proverete con un cucchiaio pieno di liquore che sorte, al quale porrete dentro una carta accesa, e se mantiene il fuoco, indicherà d'esservi dello spirito, e se il fuoco si estingue non ve ne è più. Prenderete del giulebbe lungo, e per ogni boccale di spirito vi porrete due boccali di giulebbe. Dovete però regolarvi col vostro palato, e se è troppo gagliardo aggiungervi dell'acqua fresca; e se è poco

spiritoso, mettervi dello spirito. Fatelo finalmente passare per l'imbuto come sopra ec.

Altresì in questa maniera si può fare del rosolio con ogni sorta d'agrumi o frutti odoriferi.

Per far rosolio di caffè.

Lambiccate once ventiquattro di caffè macinato dentro a sei boccali d'acqua naturale. Da questo sortiranno quattro boccali di liquore: uniteli a cinque libbre di zucchero in pane polverizzato, e ad un boccale e mezzo di spirito passato tre volte, indi fatelo passare per l'imbuto.

Per far rosolio di caffè in altra maniera.

Lambiccate di nuovo due boccali e mezzo di spirito passato due volte con una libbra di caffè macinato, e ne sortiranno due boccali. Frattanto schiarite sei libbre di zucchero fino con quattro boccali d'acqua per lo meno, acciocchè riesca un po' lungo. Freddo che sarà il giulebbe, unite ogni cosa insieme: dategli quel gusto che vi piace, siccome vi ho insegnato di sopra, e feltratelo per l'imbuto.

Per far rosolio di cioccolata.

Lambiccate una libbra di caccao abbrustolito dentro a tre boccali d' acqua naturale, e sortiranno due boccali di liquore. Di poi con altri tre boccali d'acqua lambiccate separatamente once sei di cannella, ed avrete due boccali di liquore. In fine lambiccate pure da per se stessa un oncia di vainiglia con un boccale e mezzo d'acqua, che darà un altro boccale di liquore. Unite tutt'i cinque boccali di liquore con due boccali di spirito passato tre volte, e libbre sei di zucchero in pane. Aggiustatelo al vostro palato, e fatelo passare per l' imbuto.

Per fare il rosolio di ruta.

Prenderete un pugno di ruta, e quattro boccali di spirito passato due volte, e lo lambiccherete, che vi sortiranno tre boccali di liquore. Per raddolcirlo schiarirete quattro libbre di zucchero in cinque boccali d'acqua, e lo incorporerete insieme. Procurate di lasciarlo gagliardo, che questo è il suo proprio.

Per fare rosolio di ginepro.

Lambiccate due libbre di ginepro dentro a quattro boccali d'acqua naturale, che

avrete tre boccali di estratto. Indi prendete quattro libbre di zucchero in pane, e gettatelo in un boccale di quello spirito che avete passato tre volte: mischiate tutto ciò coll'acqua di ginepro, sin a tanto che si è liquefatto lo zucchero. Adattate la composizione al vostro gusto, e poi passatela per l'imbuto.

Per fare rosolio di ginepro collo spirito.

Dovete lambiccare di nuovo con due libbre di ginepro, quattro boccali di spirito già passato due volte, che darà tre boccali di liquore: lo raddolcirete con giulebbe formato di cinque libbre di zucchero in cinque boccali d'acqua. In seguito lo farete passare per l'imbuto.

Per fare rosolio d' anici.

Lambiccherete due libbre d'anici dentro a sei boccali d'acqua naturale, e ne sortiranno quattro boccali. In appresso prenderete due boccali di spirito, che sia passato tre volte, e lo unirete all'acqua di anici con cinque libbre di zucchero in pane. Adattatelo al vostro gusto prima di passarlo per l'imbuto.

Per fare il detto rosolio in altra guisa.

Mettete nel lambicco con una libbra di anici tre boccali di spirito già passato due volte, che sortiranno due boccali di liquore. Intanto schiarite cinque libbre di zucchero con quattro boccali d'acqua per raddolcirlo. Passatelo ec.

Per fare rosolio di cannella.

Lambiccate di nuovo quattro boccali di spirito passato due volte, che sortiranno tre boccali di liquore. Schiarirete di poi sei libbre di zucchero in pane in cinque boccali d'acqua per raddolcirlo, e lo farete pure passar per l'imbuto.

Per far rosolio di cannella in diverso modo.

Prendete un fiasco di vetro che tenga tre boccali: ponetevi dentro tre boccali di spirito cotto tre volte, e tre once di cannella intera. Turate tosto la botte con pergamena, e lasciatela così per un mese. Preparate poi una dose di giulebbe alla piuma formato con sei boccali d'acqua, e libbre sei di zucchero: schiaritelo bene, e passatela per un pannolino tuffato in acqua fresca, prima di feltrarlo per l'imbuto.

Per fare rosolio di garofani.

Lambiccate insieme a tre once di garofani quattro boccali di spirito cotto due volte, e vi darà tre boccali di liquore. Prendete sei libbre di zucchero con cinque boccali d'acqua. Unite il tutto insieme, e passatelo per l'imbuto.

Per far rosolio di garofani in altra maniera.

Si lambicchino quattro boccali d'acqua con once tre di garofani, ed avrete tre boccali di estratto. Raffreddato che sia, unitevi un boccale di spirito cotto tre volte, e quattro libbre di zucchero in pane. In fine fatelo passare per l'imbuto.

Altro rosolio di garofani.

Ponete dentro ad un fiasco di vetro due boccali di spirito cotto tre volte, ed un'oncia di garofani interi. Turatelo con pergamena e lasciatelo così per un mese. Dopo questo tempo rovesciatelo in un'altra botte. Raddolcitelo poi con giulebbe alla piuma, formato con sei libbre di zucchero, e sei boccali d'acqua. Si fa passare per l'imbuto, e siccome riescirà un poco torbido, muterete l'arena e la bambagia, e lo ripasserete altre volte a vostro talento.

Per far rosolio di vainiglia.

Lambiccate nuovamente quattro boccali di spirito di già cotto, che sortiranno tre boccali di liquore. Indi prendete sei libbre di zucchero in pane, e sei boccali d'acqua naturale: mescolate ogni cosa insieme, e poi passatelo per l'imbuto.

Per fare rosolio di vainiglia in un'altra foggia.

Si mettano nel lambicco quattro boccali d'acqua con due once di vainiglia, da cui si avranno tre boccali di estratto. Di poi prendansi quattro libbre di zucchero in pane con due boccali di spirito cotto tre volte, e si unisca il tutto insieme. Accomodatelo al vostro palato, e fatelo passare ec.

Per fare un altro rosolio di vainiglia.

Prendete un' oncia di vainiglia tagliata a pezzetti, e mettetela in un fiasco di vetro con due boccali di spirito di tre cotture. Turate bene la botte con pergamena, e così lasciatela per un mese. Passato questo tempo rovesciatelo in un'altra botte. Schiarite poi sei libbre di zucchero in sei boccali d'acqua: unite insieme ogni cosa, e passatela pel sifone. Se vi riesce torbida, ripassatela sin a tanto che l'avete resa limpida.

Per fare un ratafià *di Marsiglia.*

Si prenda una libbra di cerase nere, una libbra di amarasche belle, e mezza libbra di frambose. Levate le glandulette sì alle cerase che alle amarasche, frangetele e ponetele in un fiasco di vetro insieme a due boccali di spirito di tre cotture, a mezz' oncia di cannella, e ad un quarto d'oncia di garofani, con un pizzico di semenzina di coriandri, e con un poco di macís. Lasciatele poi turate con pergamena per un mese. Dopo tal tempo le passerete per un pannolino dentro ad un altro fiasco di vetro. Schiarirete in seguito quattro libbre di zucchero con quattro boccali d'acqua, e quando il giulebbe sarà divenuto freddo, passerete il tutto per l'imbuto di latta.

CAPO XVI ed ultimo.

Come si possano tutti gl'indicati liquori ridurre a bagno-maria.

Per ridurre i summentovati rosoli a bagno-maria, bisogna avere delle storte di vetro: queste ripongansi in un vaso di rame, il quale sia pieno d'arena in guisa tale, che circondi il tubo di vetro: si dà un fuoco lento al vaso, e ne sorte lo spi-

rito preparato con quegli odori che sianvi più a grado. In vece dell'arena potete anche prevalervi dell'acqua, ponendo il tubo di vetro, o pure un lambicco di rame in un recipiente più grande; allora però converrà che osserviate bene che non manchi l'acqua, giacchè anderebbe a male ogni cosa; onde se l'acqua si diminuisce ve ne sopraggiugnerete dell'altra. Il fuoco poi debb' essere gagliardo.

AGGIUNTA PRIMA.

Metodo nuovissimo e facilissimo per fare i rosoli e ratafià finissimi.

L'arte di fare i rosoli, specialmente poi i fini, è una delle più facili parti della chimica economica. Egli è più difficile il far sempre del buon pane colla medesima buona farina, che di riuscire sempre bene a fare rosoli; poichè vista che si sia una volta sola questa operazione, un giovinetto di dodici anni la ripeterà sempre con eguale successo.

Tutte le difficoltà che incontrano alcuni nell'esercizio di quest'arte dipendono dalla cattiva costruzione dei loro strumenti, specialmente poi del loro lambicco, il quale par fatto a posta per opporsi

direttamente ai sani e giusti precetti della fisica. I lambicchi comuni dei nostri distillatori sono vastissime otri di rame terminate da un ristrettissimo collo, il quale essendo sormontato da un picciolissimo cappellino, non può portare che un egualmente picciolo refrigeratorio. Ora essendo l'evaporazione dei liquidi in ragione diretta della superficie, ne viene per conseguenza che qui essendo l'orificio del tubo, per dove passar debbono i vapori picciolissimi in proporzione della vastità dell'otre, non possono condensarsi che in picciola quantità, e quindi la distillazione riesce lentissima, ed i vapori che nascono nell'otre e che non possono sortire, ripiombano nel liquore, e circolano così inutilmente nel lambicco. A questo difetto ha egregiamente rimediato il celebre *Baume*; il quale ha data nella sua farmacia la figura di un lambicco che fra gli altri vantaggi che presenta, ha pur quello di essere di superficie eguale a tutto il corpo del lambicco medesimo, quindi distilla con incredibile celerità. Due sole riforme sono necessarie cioè che il refrigeratorio sia fatto a cono inverso perchè contenga la massima quantità d'acqua possibile, e che questa arrivi al livello dell'apice del cono interiore; ora se gli farà saldare un tubo d'ottone proporzionato, alto un pollice, da chiudersi con una forte vite dello stes-

so metallo, per poter introdurre nel lambicco del liquore, qualora faccia bisogno, senza essere obbligati a smontar sempre il lambicco.

L'altro pregevolissimo vantaggio che ha questo lambicco, si è che con esso si può distillare a bagno-maria, ciò che fare non si può con altri, e che facilita insignemente l'operazione, come vedremo. L'autore veramente prescrive che il bagno-maria debba esser fatto di stagno, ma si può ugualmente fare di rame bene stagnato. In questo lambicco si può distillare il vino, e si cava tutta l'acquavite che può dare; si rettifica dopo questa, e si ottiene dell'ottimo spirito di vino, il quale distillato a bagno-maria, rende dell'ottimo alcoole, o spirito per vernice. Qualora conoscer si voglia la purità di un dato spirito di vino, non bisogna mai servirsi del pesalquore che è uno strumento infedelissimo; in vece sua si prenda un vasellino qualunque di cristallo che abbia il turacciolo bene smerigliato e che contenga circa un'oncia d'acqua, più o meno non importa. Si faccia fare un peso d'ottone che esprima esattamente la tara del vasellino, poi si riempia d'acqua limpida di pozzo, e si pesi; dopo si noti quanti grani d'acqua contiene il vasellino. Ciò fatto si pesino a questo modo i diversi spiriti di vino, acquavite ed alcoole, e dal loro mi-

nor peso si arguirà la loro maggiore purità.

L'altro strumento necessario si è l'imbuto per feltrare i rosoli. Questo è fatto precisamente come i comuni, a riserva che debb' essere della tenuta per lo meno d'una pinta. Sul di lui bordo si fa saldare una fascia di latta alta quattro dita circa che lo contorni esattamente, la quale serve a sostenere il coperchio che dee chiudere la scatola. Si fa poi fare un catinetto di latta forato che abbia il bordo un po' rivoltato, e che entri nell' imbuto, in cui sarà sostenuto da un filo d'ottone che si farà saldare circolarmente sulla superficie interiore dell' imbuto ov' è saldata la fascia. In questo catinetto si mette un foglio di carta sugante per dove passar deve il rosolio. Ora veniamo alla pratica.

Rosolio di cioccolata colorato.

Prendete. Cioccolata fina con vainiglia: *una libbra.* Alcoole di vino perfetto: *boccali quattro.* Acqua di fonte: *boccali quattro.* Zucchero fino: *libbre cinque.*

Rompete lo zucchero in pezzi grossi come un uovo, e mettetelo sul bagno-maria; poi fate stemperare la cioccolata a fuoco leggiero in tre libbre d'acqua che verserete sullo zucchero, unendovi tutto l'alcoole; nell'altra libbra d'acqua vi bat-

terete quattro chiari d'uovo in modo che facciano molta schiuma, che verserete pure sul bagno-maria Mettete su di esso il cappello che riempirete d'acqua fredda; attaccate al becco del lambicco il vostro recipiente, e fate fuoco come se voleste distillare. Quando sarà distillato circa un boccale di spirito sospendete la distillazione, e cessata che sia voterete il liquore distillato nel bagno-maria per la parte superiore del refrigeratorio, lasciando così l'apparato per dodici ore affinchè si raffreddi compiutamente. Smontatelo poi, e troverete il vostro rosolio limpidissimo e del colore della cioccolata che passerete sul feltro.

Se lo volete limpidissimo, distillate a bagno-maria la soluzione di cioccolata coll'alcoole di vino finchè abbiate ottenuto tutto l'alcoole impiegato, poi aggiungendovi lo zucchero e l'acqua necessaria con chiari d'uovo, procedete come sopra, e vi riuscirà un rosolio limpidissimo, senza colore e graziosissimo. Nella stessa maniera si prepara il rosolio chiaro e colorato di caffè tostato e macinato.

Rosolio di cannella.

Prendete: Cannella fina soppestata: *once tre.* Alcoole di vino buono *boccali quattro.* Acqua: *boccali due.*

Distillate a bagno-maria sino che abbiate ottenuti i quattro boccali di alcoole. Allora smontato l'apparato gettate il residuo che troverete nel bagno-maria, e lo laverete bene; poscia in esso vi metterete *sei libbre* di zucchero raffinato; acqua comune entro cui saranno state sbattute quattro chiari d'uovo: *boccali quattro*: distillate al solito e feltrate.

Rosolio di persico.

Prendete: Mandorle di persico soppestate: *una libbra e mezza*: cannella fina soppestata: *denari tre.* Acqua: *boccali due.* Alcoole: *boccali cinque.*

Distillate a bagno-maria ritirando i cinque boccali di spirito; poi aggiungete zucchero fino raffinato: *libbre sei.* Acqua: *boccali quattro* con quattro chiari d'uovo sbattuti. Acqua di fiori d'arancio: *una libbra.* Mettete il tutto nel bagno-maria. Distillate al solito e feltrate.

Rosolio di cannella colorato.

Prendete: Alcoole di vino: *boccali quattro.* Cannella fina: *once tre.* Scorze di due cedrati e d'un arancio. Acqua: *boccali due.*

Distillate a bagno-maria per ottenere utto l'alcoole; poi prendete zucchero fi-

no raffinato : *libbre sei.* Acqua : *boccali quattro* con quattro chiari d' uovo sbattuti, che metterete nel bagno-maria ; quindi prendete cocciniglia sottilmente polverizzata : *denari sei.* Sale di tartaro, allume di rocca crudo e polverizzato : *di ciascuno* otto grani.

Triturate bene in un mortaio di pietra queste droghe con un poco d' acqua per formarne una poltiglia tenera. Quando vedrete che la mistura avrà acquistato un bel colore di porpora, versatela nel vostro bagno-maria, sciacquando bene con un po' d' acqua il vostro mortaio, ed aggiungendo al rosolio anche questa lavatura. Procedete in seguito secondo si è detto.

Rosolio di sedano (sellero).

Prendete : Semi di sellero soppestato : *un' oncia.* Alcoole di vino : *boccali due.* Acqua : *boccale uno.*

Distillate, ritirando i due boccali di spirito impiegato, ed allora aggiungete zucchero fino raffinato : *libbre due e mezza.* Acqua sbattuta con due chiari d' uovo : *boccali due.*

Mettete il tutto nel bagno-maria, distillate e feltrate al solito.

Ratafià *di persici.*

Prendete: Sugo di persici: *boccali quattro.* Alcoole di vino: *boccali quattro.* Zucchero fino raffinato: *libbre sei.* Chiari d'uovo sbattuti nel sugo del frutto: *numero quattro.*

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e feltrate secondo l'arte.

Per fare il sugo bisogna prendere dei persici i più belli, ed i più maturi, e guardarsi che non ve ne sieno di guasti; separati i nocciuoli, si pesta la polpa in un mortaio di pietra col pestello di legno che sieno ben netti e puliti. Allorchè la polpa sarà ridotta ben fina, si mette in una forte tela da bucato, e se ne spreme il sugo sotto il torchio.

Ratafià *di cotogni.*

Prendete: Garofani ammaccati: *denari sei.* Cannella ammaccata: *denari tre.* Alcoole di vino: *boccali quattro.* Acqua: *boccali due.*

Distillate secondo l'arte a bagno-maria per ottenere tutto l'alcoole impiegato: allora prendete: Sugo di pomi cotogni: *boccali due.* Zucchero fino raffinato: *libbre sei.* Chiari d'uovo sbattuti nel sugo: numero quattro.

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e feltrate come sopra.

Ratafià *di fiore di cedro.*

Prendete: Fiori di cedri freschi: *libbre due.* Alcoole di vino *boccali quattro.* Zucchero fino raffinato: *libbre cinque.* Acqua entro cui sieno stati sbattuti quattro chiari d'uovo: *boccali quattro.*

Mettete il tutto nel bagno-maria; distillate e feltrate al modo solito.

Ratafià *di noci verdi.*

Prendete: Noci verdi: *libbre quattro.* Cannella: *un quarto d' oncia.* Macis: *tre denari.* Alcoole: *boccali quattro.* Zucchero: *libbre sei.* Acqua in cui vi sieno sbattuti sei chiari d'uovo: *boccali quattro.*

Le noci debbono essere verdi e grosse, ma appena tanto che si possano facilmente trapassare con un ago; si pestano finamento in un mortaio di pietra, poi si mettono nel bagno-maria col rimanente degl' ingredienti, e si procede come al solito.

Acqua d' oro.

Prendete: Alcoole di vino: *boccali quattro.* Scorze fresche di sei cedrati. Macis: *tre denari.* Acqua: *un boccale.*

Distillate a bagno-maria per ottenere tutto l'acoole; poi prendete zucchero fino

raffinato rotto: *libbre sei.* Acqua di fiori d'arancio: *libbra una.* Acqua comune con quattro chiari d'uovo sbattuti: *boccali quattro.* Tintura di zafferano quanto basta per dare al rosolio il color d'oro.

Mettete il tutto nel bagno-maria, e procedete come si è detto; feltrato che sia il rosolio, con un poco di esso sbatterete con una forchetta sopra di un piattello di terraglia delle foglie d'oro finchè sieno ben divise, poi metterete un poco di questa mistura in ogni bottiglia del vostro rosolio.

AGGIUNTA SECONDA.

Spirito composto, detto Acqua di Colonia.

Preparazione I.

Si prendono le sommità di melissa secca o di maggiorana, di timo, di rosmarino, d'isopo e d'assenzio alla dose ciascuna di un'oncia: *due once* di fiori di lavanda, *un'oncia* di radice d'angelica di Boemia: *due once* di cardamomo minore: *un'oncia* per sorta di bacche secche di ginepro; di semi di anici, di carvi, di cumino e di finocchio. *due once* di cannella fina; *due once* di noce moscada: *un'oncia* di garofani: *due once* di scorze fresche di cedro: *una dramma* di olio essenziale di bergamotto, e *sedici libbre* di acquavite.

Si pestano le parti dure, e si sminuzzano le molli, indi si fa macerare ogni cosa nella quantità di acquavite sopra indicata per lo spazio di quattro o cinque giorni: poi si distilla a bagno-maria sino al punto che non vi sia che poco residuo.

Preparazione II.

Si prendano *diciotto libbre* di spirito di vino rettificato ai gradi 36: *libbre tre e mezza* di acqua di melissa detta *dei Carmelitani: quattr'once* di olio essenziale di bergamotto: *due dramme* d'olio essenziale di fiori d'arancio: *tre dramme* di olio essenziale di limoni: *quattro dramme* di olio essenziale di rosmarino, ed *un' oncia* di tintura di belzuino.

Si mettono tutte queste sostanze in una gran bottiglia, e l'*acqua* di *Colonia* è fatta: ciò non ostante è utile di rettificarla. A quest'oggetto si versa ogni cosa nel caldaio di un lambicco; si espone ad un bagno-maria dopo di aver ben chiuse tutte le commessure, si riscalda e si distilla sino al punto che restino nel caldaio *due libbre* circa di residuo.

Preparazione III.

Si prendano *tre libbre* di spirito di vino rettificato al punto dei 36 gradi: *due*

once d'olio essenziale di cedro: *un' oncia* d'olio essenziale di rosmarino: *un' oncia* d'olio essenziale di bergamotto: *tre dramme* di storace in grani. Si mette ogni cosa in una bottiglia, che si chiude esattamente e vi si lascia per quattro o cinque giorni, avendo cura di agire di tanto in tanto il mescuglio, capovolgendo la bottiglia; indi si feltra colla carta straccia posta in un imbuto di vetro, che si dee coprire, e si conserva il prodotto in vasi ben chiusi.

N. B. *Dalle notizie che si hanno si rileva che la prima preparazione è la sola a cui appartenga il nome di* Acqua di Colonia.

Quest'acqua ha un odore molto grato, ed ai vantaggi per la galanteria, unisce anche quelli di essere uno dei più attivi eccitanti.

FINE.

COPIA etc. A. S. E. Rev. Monsignor Rosini, Vescovo di Pozzuoli, Presidente della Pubblica Istruzione — Eccellenza — Gennaro Matarazzo espone umilmente a V. E che desiderando ristampare, la pratica del Distillatore, e Confettiere italiano, prega la bontà dell' E. V. Rev. benignarsi destinargli un Revisore, e l' avrà a grazia *ut Deus.* — Gennaro Matarazzo — Presidenza della Giunta per la Pubblica Istruzione — Addì 20 Maggio 1823. — Il Regio Revisore Sig. D. Gaetano Parroco Giannattasio avrà la compiacenza di rivedere l' opera soprascritta, e di osservare se vi sia cosa contro la Religione, ed i dritti della Sovranità — Il deputato per la Revisione de' Libri — Can. Francesco Rossi — Sig. Presidente — Ho letto la Pratica del Distillatore che Gennaro Matarazzo desidera ristampare, e non avendoci trovato cosa alcuna contraria alla nostra Religione, al buon costume, ed alli dritti della Sovranità, son di avviso potersene permettere la ristampa. — Napoli 1 Giugno 1823 — Il Regio Revisore Gaetano Parroco Giannattasio.

Presidenza della Giunta per la pubblica Istruzione.

Veduta la dimanda del Librajo Gennaro Matarazzo, con la quale chiede di ristampare la pratica del Distillatore e del Confettiere.

Veduto il favorevole rapporto del Regio Revisore Sig. D. Gaetano Parroco Giannattasio.

Si permette, che la indicata Operetta si ristampa; però non si pubblica senza un secondo permesso, che non si darà se prima lo stesso Regio Revisore non avrà attestato di aver riconosciuto nel confronto uniforme la impressione all' Originale approvato.

Il Consultore di Stato Presidente M. Rosini.

Il Consultore di Stato, Segretario Generale, membro della Giunta. — Loreto Appruzzese.